PARRILLA

# GEORGE FOREMAN®

ELIMINA LA GRASA

## MANUAL DEL USUARIO

**Modelo**

**Serie GRP99**




**Por favor lea este instructivo antes de usar el producto**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ❑ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- ❑ No use este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ❑ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.**



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

***PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y escape de vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las precauciones debidas para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones a las personas o daño a la propiedad.***

***PRECAUCIÓN: Este aparato permanece caliente mientras está en funcionamiento y retiene el calor por algún tiempo después de apagarlo. Siempre use guantes de cocina cuando maneje materiales calientes y espere que las piezas de metal se enfríen bien antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el aparato mientras esta en operación o mientras está caliente.***

1. Todo usuario debe leer y comprender el manual de uso y cuidado del propietario antes de usar o limpiar este aparato.
2. Si este aparato no funciona bien, desconecte el cable de inmediato. No use el aparato ni trate de repararlo personalmente.
3. No desatienda este aparato mientras está en funcionamiento.
4. Cuando use este aparato, asegúrese de proporcionar el espacio vacío adecuado para la circulación de aire. Mientras el aparato esté en funcionamiento no permita que entre en contacto con las cortinas, tapizados, ropa, toallas de cocina ni demás materiales inflamables.
5. Este aparato genera vapor y no se debe operar en posición abierta.
6. **Siempre use una agarradera de cocina para abrir la cubierta superior (tapa) antes de colocar o retirar los alimentos de la superficie de cocinar, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones personales.**

# Enchufe polarizado (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si tiene dificultad para conectarlo en la toma de corriente, invierta el enchufe e intente de nuevo.
Si aun así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. No trate de alterar esta medida de seguridad, modificando el enchufe de ninguna manera.

# Instrucciones para el cordón corto

El producto trae un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo. No se recomienda el uso de extensiones eléctricas con este producto.

# Energía eléctrica

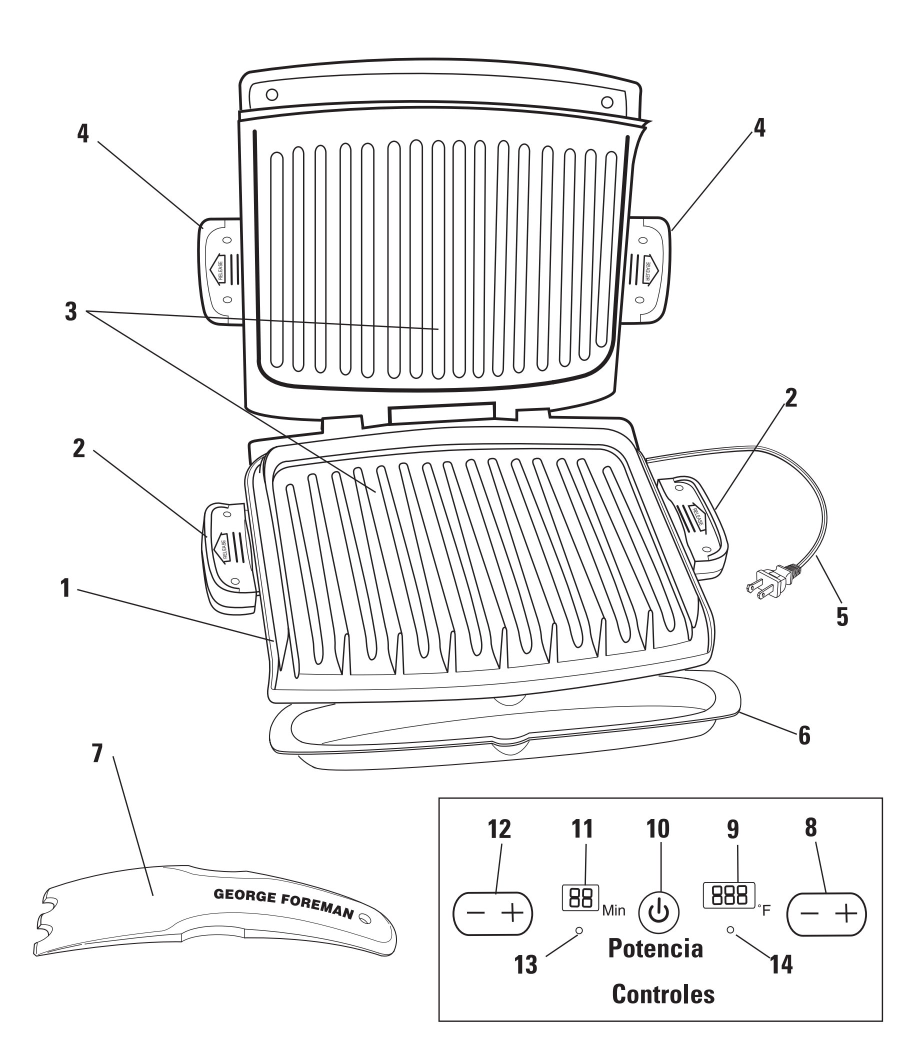
Si el circuito está sobrecargado con otros aparatos, el producto podría no funcionar apropiadamente. Este producto debe ser enchufado sin otros aparatos conectados a la misma toma de corriente.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que el plastificante migre de ciertas superficies de los mostradores, mesas u otros muebles, coloque protectores **NO PLÁSTICOS** o manteles individuales entre el aparato y la superficie del mostrador o la mesa.

**La falta de protección puede oscurecer u ocasionar manchas permanentes en el acabado de las superficies.**



# Conozca su parrilla




1. Cuerpo de la parrilla
2. Asas para desprender la placa inferior de asar
3. Placas para asar
4. Asas para desprender la placa superior
5. Cable eléctrico
6. Bandeja de goteo
7. Espátula plástica
8. Botón de temperatura variable
9. Pantalla (DEL) para la temperatura
10. Botón de encendido/apagado
11. Pantalla (DEL) para el cronómetro
12. Botón de control del cronómetro
13. Luz del cronómetro
14. Luz de la temperatura

# Como usar la parrilla George Foreman®

1. Antes de usar la parrilla George Foreman® por primera vez, retire las placas del aparato, lávelas en agua caliente jabonada y séquelas bien. Asegúrese de que ambas placas estén bien afianzadas al aparato.
2. **Para precalentar:** Cierre la tapa de la parrilla y enchufe el cable a una toma de corriente. Las pantallas del cronómetro y la temperatura exhiben una raya, indicando que el aparato se encuentra apagado. Presione el botón de encendido/apagado para accionar la parrilla. Las luces del cronómetro y la temperatura se iluminan. La pantalla del cronómetro exhibe el número “5”, indicando el inicio de la cuenta regresiva de 5 minutos 150°C (302° F) de precalentamiento. Por otra parte, la pantalla de la temperatura exhibe “300” intermitentemente. El ajustar el control de temperatura le permite cocinar sus alimentos entre 150°C (302°F) y 215°C (419° F), en incrementos de 25°. Ajuste la temperatura al nivel deseado. Presione el botón “+” para aumentar la temperatura y “-“ para disminuirla. ***Consulte la Guía de tiempo de cocción*** para más detalles.
   El aparato produce 4 sonidos al final de la cuenta regresiva. **Nota:** Si la parrilla alcanza la temperatura programada antes de los cinco minutos, la pantalla de la temperatura deja de parpadear y el aparato produce 4 sonidos. A menos que uno modifique el tiempo, el cronómetro sigue con la cuenta regresiva y produce 4 sonidos una vez que completa 5 minutos. La pantalla del cronómetro exhibe “ON” como recordatorio que el aparato está encendido, y la luz indicadora se apaga. Si la pantalla de la temperatura continúa parpadeando, quiere decir que la parrilla aun no ha alcanzado la temperatura programada. El aparato produce 4 sonidos una vez que alcanza la temperatura programada y la luz indicadora deja de parpadear.
3. Use una agarradera de cocina para sujetar el asa y abrir con cuidado la tapa del aparato.
4. Deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato.
5. Coloque cuidadosamente los alimentos a cocinar sobre la placa inferior de la parrilla.
6. Cierre la tapa y presione el botón del cronómetro “+” para aumentar la temperatura en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 20 minutos. Para disminuir la temperatura, presione el botón “-“. La pantalla exhibe el tiempo programado.
7. Cierre la tapa y cocine los alimentos por el tiempo deseado. ***¡No desatienda el aparato mientras está en uso!*** Mientras cocina, el cronómetro lleva una cuenta regresiva. Cuando la parrilla alcanza el tiempo programado, produce 4 sonidos.

**Advertencia: El aparato permanece encendido y calentando hasta que ha sido apagado.**



**Nota:** La parrilla de asar se apaga automáticamente después de una hora de haber sido encendida. Para continuar cocinando, presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) y ajuste la temperatura nuevamente.

8. Los alimentos deberán estar listos después del tiempo programado.
9. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

***ADVERTENCIA: Asegúrese que el aparato esté apagado (las pantallas del cronómetro y la temperatura exhiben una raya) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente.***

10. Use una agarradera de cocina para abrir la tapa del aparato.
11. Retire los alimentos con la espátula plástica provista. Asegúrese de usar utensilios plásticos o de madera para no estropear la superficie antiadherente. Nunca use tenazas, tenedores ni cuchillos de metal.
12. Espere que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla y vaciarla. ***Asegúrese que el contenido se haya enfriado antes de retirar la bandeja.***

# Guía de tiempo de cocción recomendado

Los tiempos siguientes son para ser utilizados como pautas  solamente. Los tiempos varían debido al corte o al espesor de la carne para ser cocinada. Para estar seguro de que el alimento esté realmente cocido, utilice un termómetro de cocina. Si el alimento necesita más tiempo de cocción, vuelva a programar el cronómetro y revise periódicamente a manera de no sobre cocinarlo

**Recomendamos programar su parilla de asar a 190°C (375°F) para cocinar los siguientes productos:**

| | Medio crudo 62˚C (145˚F)* | Término medio 71˚C (160˚F)* | Bien cocido 76˚C (170˚F)* |
|---|---|---|---|
| Filete de salmón (2,5 cm grueso, 115 g cada uno) | 7-8 min. | 9-10 min. | |
| Filete de salmón (2,5 cm grueso, 285 g cada uno) | 8-9 min. | 11-12 min. | |
| Peces espadas (2,5 cm grueso, 170 g cada uno) | 8-9 min. | 10-11 min. | |
| Filete de atún (2,5 cm grueso, 170 g cada uno) | 6-7 min. | 8-9 min. | |
| Pescado blanco (1,3 cm grueso, 170 g cada uno) | 2-3 min. | 4-5 min. | |
| Hamburguesa de pavo (2 cm grueso, 115 g cada una) | | | 8-10 min. |
| Hamburguesa de pavo (2,5 cm grueso, 225 g cada una) | | | 11-13 min. |
| Hamburguesa de pavo congelada (2 cm grueso, 115 g cada una) | | | 11-13 min. |
| Hamburguesa de pavo congelada (2,5 cm grueso, 225 g cada una) | | | 14-16 min. |
| Zamburiñas (2,5 cm grueso, 30 g cada una) | 3-4 min. | 4-5 min. | |
| Camarones, partidos con cáscara, medianos (225 g) | | 2-3 min. | |

**Recomendamos programar su parilla de asar a 200°C (400°F) para cocinar los siguientes productos:**

| | Medio crudo 62˚C (145˚F)* | Término medio 71˚C (160˚F)* | Bien cocido 76˚C (170˚F)* |
|---|---|---|---|
| Chuleta de lomo de cerdo (1,3 cm grueso, 170 g cada una) | | 8-9 min. | 10-11 min. |
| Filete de cerdo (1,3 cm grueso, 60 g cada uno) | | 3 min. | 5-6 min. |
| Hamburguesa (2 cm grueso, 115 g cada una) | | 7-8 min. | 9-10 min. |
| Hamburguesa (2,5 cm grueso, 225 g cada una) | | 9-10 min. | 11-12 min. |
| Hamburguesa congelada (2 cm grueso, 115 g cada una) | | 9-10 min. | 11-12 min. |
| Hamburguesa congelada (2,5 cm grueso, 225 g cada una) | | 15-16 min. | 17-18 min. |
| Pechuga de pollo, sin hueso/piel (3,8 cm grueso, 170 g a 225 g cada una) | | | 9-10 min. |
| Pechuga de pollo, sin hueso/piel, congelada (3,8 cm grueso, 170 g a 225 g cada una) | | | 12-13 min. |
| Salchicha | | 4-5 min. | 5-6 min. |
| Salchicha partida (1,3 cm grueso) | | 4-5 min. | 5-6 min. |
| Salchicha Prats | | 5-6 min. | 6-7 min. |
| Hot Dogs | | | 5-6 min. |
| Jamón (2 cm grueso, 115 g cada uno) | | 4-5 min. | 5-6 min. |



**Recomendamos programar su parilla de asar a 200°C (400°F) para cocinar los siguientes productos:**

| | Medio crudo 62˚C (145˚F)* | Término medio 71˚C (160˚F)* | Bien cocido 76˚C (170˚F)* |
|---|---|---|---|
| Tiras de res (1,3 cm grueso) | 1-2 min. | 2-2½ min. | 2½-3min. |
| Chuleta de res (2 cm grueso, 340 g cada una) | 3-4 min. | 4-5 min. | 5-6 min. |
| Chuleta de res, congelada (2 cm grueso, 455 g cada una) | 8-9 min. | 11-12 min. | 13-14 min. |
| Churrasco (2 cm grueso, 225 g cada uno) | 7-8 min. | 8-9 min. | 9-10 min. |
| Churrasco, congelado (2 cm grueso, 225 g cada uno) | 7-8 min. | 8-9 min. | 9-10 min. |
| Filete de res (2 cm grueso, 340 g cada uno) | 5-6 min. | 6½-7½ min. | 8-9 min. |
| Filete de res, congelado (2 cm grueso, 340 g cada uno) | 9-10½ min. | 10-11½ min. | 11-12½ min. |
| Cebollas y chiles, untados de aceite de oliva) | | 7-8 min. | 9-10 min. |

**FAVOR DE NOTAR: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda que las carnes  tales como res, cordero, etc. sean totalmente cocidas y hasta alcanzar una temperatura interna de 62° C (145° F).  El cerdo debe ser cocido hasta una temperatura interna de 71° C (160° F) y las aves deben ser cocidas hasta una temperatura interna de 76° C (170° F)  a 82° C (180° F) a fin de asegurar que cualquier bacteria perjudicial haya sido eliminada.  Cuando recaliente productos de carne/aves, estos deben a su vez alcanzar una temperatura interna de 73° C (165° F).**

***  Temperaturas internas de los alimentos**

# Instrucciones para el mantenimiento

***ADVERTENCIA. Para evitar quemaduras accidentales, espere que la parrilla se enfríe bien antes de limpiarla.***

1. Antes de limpiar la parrilla, desconéctela de la toma de corriente y espere que se enfríe bien.

***ADVERTENCIA: Asegúrese que la luz indicadora de funcionamiento esté apagada (no iluminada) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente.***

2. ***Limpieza interior:*** Deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato. Use la espátula de diseño especial para raspar el exceso de grasa o las partículas de comida. El líquido cae directamente en la bandeja de goteo. Limpie las placas con la esponja George Foreman® diseñada especialmente para la parrilla.
3. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente jabonada. Desprenda las placas, halando hacia fuera las asas laterales del aparato. Instale las placas nuevamente, asegurándose que estén bien afianzadas. Las placas removibles también se pueden lavar en la máquina lavaplatos. Después de lavar las placas en la máquina lavaplatos, seque el costado sin recubrimiento con una toalla seca para evitar descoloramiento.
4. ***Acumulación persistente:*** Use el lado áspero de la esponja para limpiar las placas.
5. ***Limpieza del exterior:*** Limpie con una esponja húmeda, caliente y seque con un paño suave.
6. No use almohadillas de fibra metálica, almohadillas ásperas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte del aparato.
7. **NO SUMERJA EL CUERPO DEL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
8. Aparte de la limpieza mencionada anteriormente, todo servicio que requiera desarmar este aparato debe ser efectuado por un electricista calificado.
9. Asegúrese de sujetar la cubierta superior (tapa) con la mano mientras limpia el aparato, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones.



# Preguntas más comunes

| Pregunta | Respuesta |
|---|---|
| **1. ¿Puedo cocinar alimentos congelado en mi parrilla George Foreman®?** | Sí, pero el tiempo de cocción tomará más tiempo. Es preferible descongelar los alimentos antes de colocarlos en la parrilla George Foreman®. Para más ejemplos, por favor consulte la tabla de cocción recomendada que aparece en este manual. |
| **2. ¿Se pueden cocinar brochetas en la parrilla George Foreman®?** | Sí. A fin de proteger la superficie antiadherente de cocinar, use espetones de madera. Para evitar que los espetones se quemen, se recomienda primero remojarlos en agua por 20 minutos. |
| **3. ¿Después de cocinar con ajo, cómo se le quita el olor a la superficie de la parrilla George Foreman®?** | Después de limpiar la parrilla George Foreman®, según las instrucciones de Instrucciones para el mantenimiento, haga una pasta de soda de bicarbonato con agua y úntela en la superficie de la parrilla. Deje reposar un rato y lave según las instrucciones de limpieza. |
| **4. ¿Cómo puedo cocinar salchichas en la parrilla George Foreman®?** | Precaliente la parrilla por 7 minutos y luego, coloque las salchichas a lo largo en la parrilla. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta dorarlas al gusto. |
| **5. ¿Se puede preparar las papas ralladas fritas en la parrilla George Foreman®?** | Sí. Primero, precaliente la parrilla por 7 minutos, coloque las papas ralladas sobre la superficie de cocinar, cierre la tapa y cocine aproximadamente la mitad del tiempo estipulado para cocción en un horno corriente. |
| **7. ¿Alguna otra sugerencia de cocina?** | Frote los pimientos verdes con aceite y hágales un corte en los bordes para aplanarlos. Cocine por 10 minutos y luego transfiéralos a una bolsa de papel para vaporizarlos otros 10 minutos antes de pelarlos.<br>También puede preparar sándwiches de queso derretido en la parrilla George Foreman®. |

**¿NECESITA AYUDA?**

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**

**(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**

**¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

**Esta garantía no cubre:**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales



**Póliza de Garantía**

**(Válida sólo para México)**

**Duración**

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

**¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

**Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

**¿Donde hago válida la garantía?**

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

**Procedimiento para hacer válida la garantía**

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

**Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. “servicio@applicamail.com.mx

**Argentina**
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

**Chile**
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

**Colombia**
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

**Costa Rica**
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

**Ecuador**
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

**El Salvador**
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

**Guatemala**
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

**Honduras**
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

**México**
Articulo 123 # 95 Local 109
y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

**Nicaragua**
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

**Panamá**
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

**Perú**
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

**Puerto Rico**
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

**Republica Dominicana**
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

**Venezuela**
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

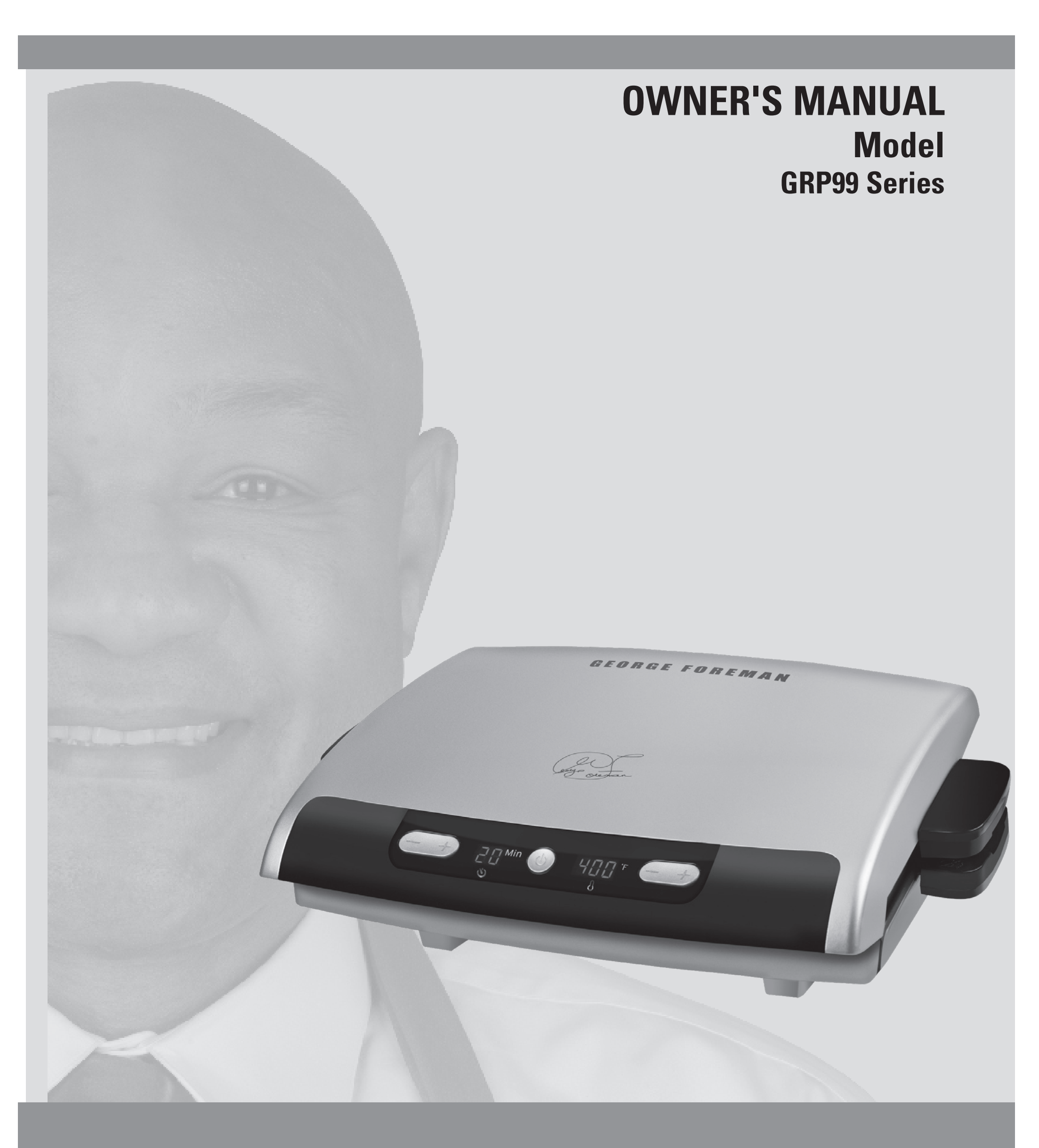
**Sello del Distribuidor:**
**Fecha de compra:**
**Modelo:**

**Comercializado por:**
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
**Servicio y Reparación**
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
**Servicio al Consumidor,**
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

GRILL

# GEORGE FOREMAN®

## OWNER'S MANUAL
**Model**
**GRP99 Series**




**Please Read and Save this Use and Care Book**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❑ To disconnect, remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use this appliance for other than intended use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

***CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.***

***CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.***

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
5. This appliance generates steam — do not operate in open position.
6. **Using pot holder, hold the top cover (lid) open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.**

# Polarized Plug (120V Models Only)

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

# Short Cord Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Do not use an extension cord with this product.

# Electric Power

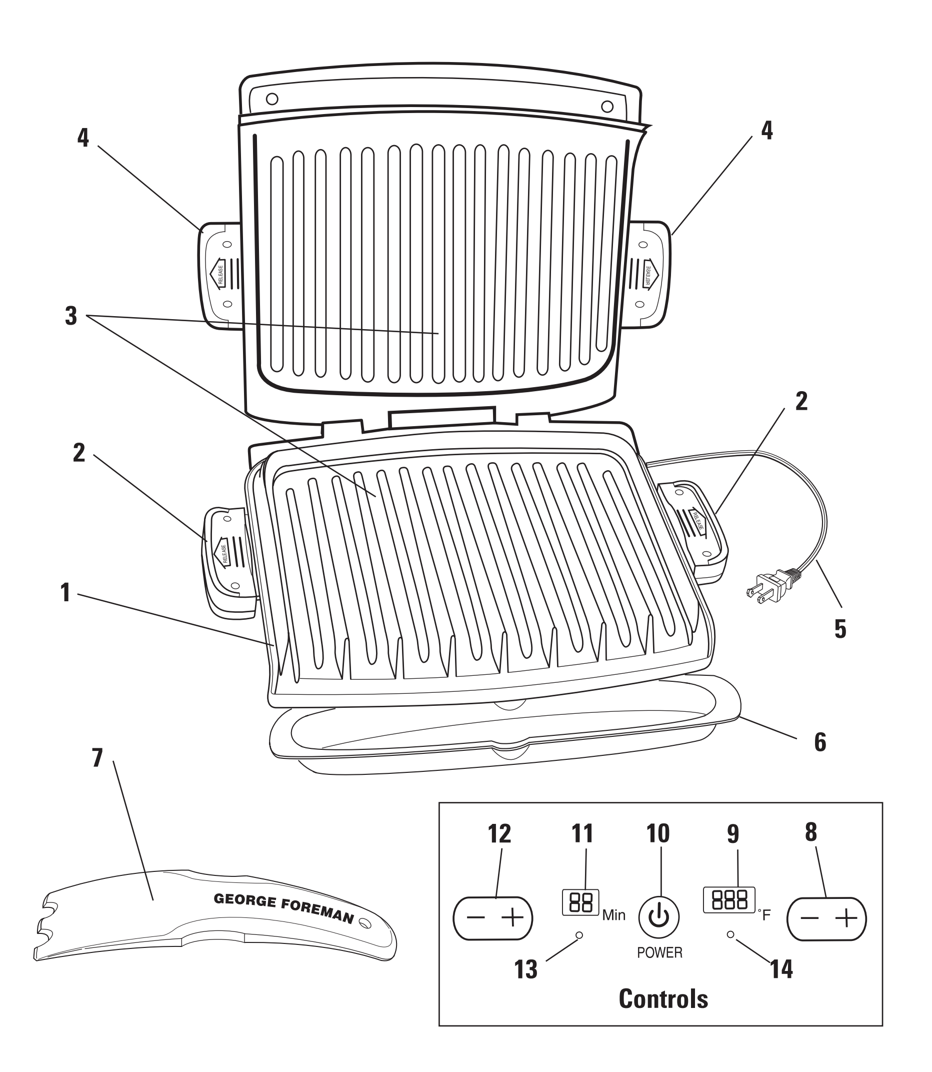
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

**CAUTION:** To prevent plasticizers from migrating from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop.

**Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.**



# Getting To Know Your Grill




1. Grill body
2. Grill plate release handles, lower
3. Grill plates
4. Grill plate release handles, upper
5. Cord
6. Drip tray
7. Plastic spatula
8. Variable temperature control button
9. Temperature display (LED)
10. Power On/Off button
11. Timer display (LED)
12. Timer control button
13. Timer light
14. Temperature light

# How To Use Your George Foreman® Grill

1. Before using the grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust and make sure both grill plates are firmly attached to the appliance.
2. **To preheat:** Close the lid and plug the cord into outlet. Time and temperature displays will show dashes, indicating that the appliance is in the off mode. Press the power On/Off button to turn the unit on. The timer and temperature light will illuminate. The timer display will show "5", indicating the start of the 5 minute 302°F (150°C) pre-heat countdown and the temperature Display will show a flashing "300". Adjusting the variable temperature control allows you to cook your food at a specific heat setting, 302˚F (150°C) - 419˚F (215°C), in 25˚ increments. Adjust the temperature to your desired setting. Press the temperature "+" button to increase the temperature. To decrease the temperature press the temperature "-" button. See ***Suggested Cooking Chart*** for specific details. When the countdown is complete the unit will beep 4 times. **Note:** If temperature reaches displayed temperature before 5 minutes the temperature display will stop flashing and the unit will beep 4 times. Unless the time is reset, the unit will continue its 5 minute countdown and will beep 4 times once it reaches 5 minutes. The timer display will show "on" as a reminder that the power is still on and the timer light will go out. If the temperature display is still flashing, the set temperature has not yet been reached. When the set temperature is reached the unit will beep 4 times and the display will stop flashing.
3. Use a pot holder to carefully open the lid.
4. Slide the grease catching drip tray under the front of the unit.
5. Carefully place the items to be cooked on the bottom grill plates.
6. Close the lid and press the timer "+" button to raise the grilling time in 1 minute increments, up to a maximum of 20 minutes. To reduce time, press the timer "-" button. The timer display will show the set time.
7. Allow the food to cook for the desired time. ***Do not leave appliance unattended during use!*** During grilling, the timer display will begin counting down. When the set time has elapsed, the unit will beep 4 times. **Reminder: The heat continues to be on until the appliance is turned off.**

   **Note:** The grill will automatically shut off one hour after you have turned it on. To continue cooking, press the On/Off button and reset the temperature and time.
8. After the desired amount of time, the food should be done.
9. Press the Power On/Off button to turn the appliance off. The time and temperature displays will show dashes. Disconnect the plug from the wall outlet.



***CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power is off (timer and temperature displays show dashes) before disconnecting the plug from the outlet.***

10. Use a pot holder to carefully open the lid.
11. Remove the food using the plastic spatula provided. Be sure to always use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the non-stick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the coating on the grill plates.
12. When cool, the drip tray may be removed and emptied. **Be sure the liquid has cooled before removing drip tray.**

# Suggested Cooking Chart

The following times are meant to be used as guidelines only. Times will vary due to the cut or thickness of the meat being cooked. To be sure that the food is truly done, use a cooking thermometer. If the food does need more time to cook, reset the timer and check periodically so you do not overcook.

**When cooking the following items, we recommend setting your grill to 375˚F (190˚C):**

| | Medium Rare 145˚F (62˚C)* | Medium 160˚F (71˚C)* | Well 170˚F (76˚C)* |
|---|---|---|---|
| Salmon Filet, 1" thick, 4 oz each | 7-8 min. | 9-10 min. | |
| Salmon Steak, 1" thick, 10 oz each | 8-9 min. | 11-12 min. | |
| Sword Fish, 1" thick, 6 oz each | 8-9 min. | 10-11 min. | |
| Tuna Steak, 1" thick, 6 oz each | 6-7 min. | 8-9 min. | |
| White Fish, ½" thick, 6 oz each | 2-3 min. | 4-5 min. | |
| Turkey Burger, ¾" thick, 4 oz each | | | 8-10 min. |
| Turkey Burger, 1" thick, 8 oz each | | | 11-13 min. |
| Frozen Turkey Burgers, ¾" thick, 4 oz each | | | 11-13 min. |
| Frozen Turkey Burgers, 1" thick, 8 oz each | | | 14-16 min. |
| Sea Scallops, 1" thick, 1 oz each | 3-4 min. | 4-5 min. | |
| Shrimp, Split Shell, med. size, ½ lb. | | 2-3 min. | |

**When cooking the following items, we recommend setting your grill to 400˚F (200˚C):**

| | Medium Rare 145˚F (62˚C)* | Medium 160˚F (71˚C)* | Well 170˚F (76˚C)* |
|---|---|---|---|
| Center Cut Pork Chops, ½" thick, 6 oz each | | 8-9 min. | 10-11 min. |
| Pork Tenderloin, ½" thick, 2 oz each | | 3 min. | 5-6 min. |
| Hamburger, ¾" thick, 4 oz each | | 7-8 min. | 9-10 min. |
| Hamburger, 1" thick, 8 oz each | | 9-10 min. | 11-12 min. |
| Frozen Hamburger, ¾" thick, 4 oz each | | 9-10 min. | 11-12 min. |
| Frozen Hamburger, 1" thick, 8 oz each | | 15-16 min. | 17-18 min. |
| Chicken Breast (boneless/skinless) 1½" thick, 6-8 oz each | | | 9-10 min. |
| Frozen Chicken Breast (boneless/skinless) 1½" thick, 6-8 oz each | | | 12-13 min. |
| Link Sausage | | 4-5 min. | 5-6 min. |
| Sliced Sausage (½" thick) | | 4-5 min. | 5-6 min. |
| Brats | | 5-6 min. | 6-7 min. |
| Hot Dogs | | | 5-6 min. |
| Ham Steak, ¾" thick, 4 oz each | | 4-5 min. | 5-6 min. |



**When cooking the following items, we recommend setting your grill to 400˚F (200˚C):**

| | Medium Rare 145˚F (62˚C)* | Medium 160˚F (71˚C)* | Well 170˚F (76˚C)* |
|---|---|---|---|
| Fajita Beef (½" thick slices) | 1-2 min. | 2-2½ min. | 2½-3min. |
| T-Bone Steak, ¾" thick, 12 oz each | 3-4 min. | 4-5 min. | 5-6 min. |
| Frozen T-Bone, ¾" thick, 16 oz each | 8-9 min. | 11-12 min. | 13-14 min. |
| NY/KC Strip Steak, ¾" thick, 8 oz each | 7-8 min. | 8-9 min. | 9-10 min. |
| Frozen NY/KC Strip Steak, ¾" thick, 8 oz each | 7-8 min. | 8-9 min. | 9-10 min. |
| Ribeye Steak, ¾" thick, 12 oz each | 5-6 min. | 6½-7½ min. | 8-9 min. |
| Frozen Ribeye Steak, ¾" thick, 10 oz each | 9-10½ min. | 10-11½ min. | 11-12½ min. |
| Onions and Peppers (brush with olive oil) | | 7-8 min. | 9-10 min. |

**PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145˚ F (62˚ C). Pork should be cooked to an internal temperature of 160˚ F (71˚ C) and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170˚ F (76˚ C) - 180˚ F (82˚ C) to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165˚ F (73˚ C).**

*** Internal Food Temperatures**

# User Maintenance Instructions

***CAUTION: To avoid accidental burns, allow your grill to cool thoroughly before cleaning.***

1. Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow to cool.

***CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power is off (timer and temperature displays show dashes) before disconnecting the plug from the outlet.***

2. ***Inside cleaning:*** Place the drip tray under the front of the grill. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the plates with absorbent paper towel or a sponge. Run off will drip into the drip tray.
3. Empty the drip tray and wash with warm soapy water. The grill plates may be removed from the appliance by pulling out on the grill plate release handles. Wash in warm, soapy water and dry thoroughly. Reinstall the grilli plates, making sure they are securely attached to the appliance. The removable grill plates are also dishwasher safe.
4. ***Stubborn build-up:*** Use a non-metallic scrubbing pad to clean the plates.
5. ***Outside cleaning:*** Wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the appliance.
7. **DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUID.**
8. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.
9. Make sure to hold the top cover (lid) by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.



# Frequently Asked Questions

| Question | Response |
|---|---|
| **1. Can I cook frozen food on my George Foreman® Grill?** | Yes, but of course, the cooking time will be longer. It is preferable that food be defrosted before placing on the George Foreman® Grill. Please refer to the Suggested Cooking Chart in this manual for examples. |
| **2. Can I cook kabobs on the George Foreman® Grill?** | Yes. In order to protect the nonstick surface use wooden skewers. We recommend that you soak the skewers first in water for about 20 minutes. This will keep the skewers from burning. |
| **3. After cooking with garlic, how can I remove the smell of the garlic from the surface of my George Foreman® Grill?** | After cleaning your George Foreman® Grill according to the "User Maintenance Instructions" make a paste of baking soda and water and spread on the surface of the grill. Allow it to sit for a few minutes and then wipe away with a damp sponge or cloth. |
| **4. How can I cook hot dogs on my George Foreman® Grill?** | Preheat your grill for 5 minutes. Place the hot dogs lengthwise on the grill. Close the lid and cook for 2-1/2 minutes or until desired browning is achieved. |
| **5. Can hash browns be prepared on my George Foreman® Grill?** | Yes, self-browning hash browns can be prepared by preheating the grill for 5 minutes. Add hash browns onto the grill surface, close the lid, and cook for approximately half the time stated on the package for oven preparation. |
| **6. Any other cooking suggestions?** | Fresh peppers can be grilled for 2-3 minutes for skinning purposes.<br><br>Grilled cheese sandwiches can also be cooked on your George Foreman® Grill. |

**NEED HELP?**

For service, repair or questions regarding your appliance, please call the service center in the country you purchased your product. DO NOT return the product to the manufacturer. Take the product to an authorized service center.

**TWO-YEAR LIMITED WARRANTY**

**(Does not apply to Mexico, the United States or Canada)**

**What does the warranty cover?**

- Any defect in materials or workmanship. Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

**How long is the warranty valid?**

- For two years after the date of original purchase.

**How can you get service?**

- Save your original proof of purchase.
- Please contact an authorized service center

**What is not covered under this warranty?:**

- Products used under abnormal conditions
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been altered in any way
- Damage caused by commercial use
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items packed with the product
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the product
- Consequential or incidental damages



**Warranty**

**(Applies only to Mexico)**

**How long does the coverage last?**

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V., warrants this product for 2 years after the original date of purchase.

**What does the warranty cover?**

This warranty covers any defects in parts, components and workmanship for this product.

**Requirements to validate the warranty**

In order to validate your warranty you must bring your stamped proof of purchase to an authorized service center. If not available, you may submit the original purchase receipt.

**Where can I validate the warranty?**

You may call our toll free number, 01 800 714 2503, to locate an authorized service center near you where you will be able to find parts, components, consumables and accessories.

**Procedure to validate the warranty**

Visit an authorized service center with the product and the stamped warranty document or the original purchase receipt. All defective parts or components will be replaced free of charge. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

**Exceptions**

This warranty is not valid when:

A) The product has been used under abnormal conditions.

B) The product has not been used in accordance with the instruction manual provided.

C) The product has been altered or repaired by personnel not authorized by Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

**Note:** Parts, components, consumables and accessories are available in authorized service centers. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

**GEORGE FOREMAN®**

**ESTA ES SU GARANTÍA**
**CONSERVELA**




# POLÍTICA DE GARANTÍA

**(Válida sólo para Colombia)**

Línea gratuita de servicio al cliente  01800 7001870

Ref.: ______________________  Fecha de Compra ______________________

## *Garantía Global de 2 Años*

Applica®, Representante de ELECTRODOMÉSTICOS GEORGE FOREMAN® Garantiza: La reparación o reemplazo de cualquier componente o parte que afecte el buen funcionamieno del producto especificado durante el período de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la factura de compra, siempre y cuando el defecto sea imputable a los materiales, partes o mano de obra empleados en el proceso de fabricación, sin recargo por reparación al cliente y con apego a las condiciones establedas en este Certificado de Garantía.

### CONDICIONES PARA HACER EFECTIVA SU GARANTÍA

- Conserve este Certificado de Garantía y presentelo con copia de factura de Compra.
- La fecha de la Factura de Compra, define el tiempo a partir del cual esta vigente la Garantía del Producto.
- En la Factura de Compra y en el Certificado de Garantía debe estar claramente espeficiado el modelo del producto, la fecha de compra, el nombre del cliente y su número telefónico.

### UNA GARANTÍA SE INVALIDA CUANDO OCURRE ALGUNA DE ESTAS CIRCUNSTANCIAS

- Documentos (Factura de Compra y Certificado de Garantía) incompletos y/o con datos incorrectos o que no concuerden.
- Producto desermado y/o reparado por persona no autorizada.
- Uso de un voltaje diferente al de su funcionamiento normal establecido en el manual, empaque y/o placas de especificaciones del producto.
- Cuando la falla es originada por el mal uso, maltrato, instalación defectuosa, impericia, imprudencia del usuario o es utilizado para fines no domésticos.
- Los productos GEORGE FOREMAN® son fabricados para uso en hogar, por lo que su uso en aplicaciones comerciales tales como fabricación artesanal, oficinas, conserjerias, restaurantes, hoteles, etc., deja sin efecto la Garantía.
- Tanto las piezas rotas  y quebradas así como aquellas que se desgastan por el uso regular del producto tales como cuchillas, aspas, mangos, antiadherentes de las zapatas, carbones,etc., NO están protegidos por esta Garantía.

**CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO CORPORATIVO PLINARES LTDA,**

Avenida Quito No. 88A-09 Tels.: 610 1604 / 533 4680 Bogotá, D.C.

**HORARIO DE ATENCIÓN**

Lunes a Viernes: 8:30 a.m. a 5:00 p.m. /  Sábado: 9:00 a.m. a 12:30 p.m.

**CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO**

Si en su ciudad no existe Servicio Técnico autorizado por APPLICA DE COLOMBIA, llamar sin costo a nuestra línea de Servicio al Cliente: 01800 7001870.

### CENTROS DE SERVICIO DE COLOMBIA

**BOGOTA**

**PLINARES**

Avenida carrera 30 # 88ª-09
Teléfono:  610 16 04-2570932
Fax: 6109876
Contacto: Pedro Linares/Emilse Daza

**BARRANQUILLA**

**REPUESTOS Y SERVICIOS C & M**

Calle 70 No. 45-29
Teléfono: 356 40 10- 3688929
Fax: 356 40 80 – 368 4624
Contacto: Marisol Lizarazo Pabn
Email: cymservirepuestos@hotmail.com

**MEDELLIN**

**SOLUTECNIC**

Carrera 51 (Bolívar) No 40-59
Teléfono: 3810118 / 2326142
Fax: 2623337
Contacto: Martha Jaramillo
Email: solutecnictyd@yahoo.es

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

**GEORGE FOREMAN®**

## *CERTIFICADO DE GARANTÍA*

Nombre: ______________________________

C.C. No.: ____________________  Tel.: ____________________

Dirección: ____________________  Depto: ____________________

Ciudad: ______________________________

Vendido en: ____________________

## NOTAS / NOTES




| | |
|---|---|
| 120 V∿ | 60 Hz 1 400 W |
| 220 V∿ | 50/60 Hz 1 460 W |



Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

**Importado por:**
**APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.**
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

**Del interior marque sin costo**
01 (800)  714 2503




R12007/8-6-48S/E

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China